山海名產圖會

三

日本山海名産圖會巻之三

目録　漁捕品

○伊勢鰒　長鮑　附　真珠
○伊勢海鰕
○丹後鰤　追網　立網　附　他國鰤
○平戸鮪　冬網
○讃劦鰆　流網

J-2811-3
暂留芳三郎

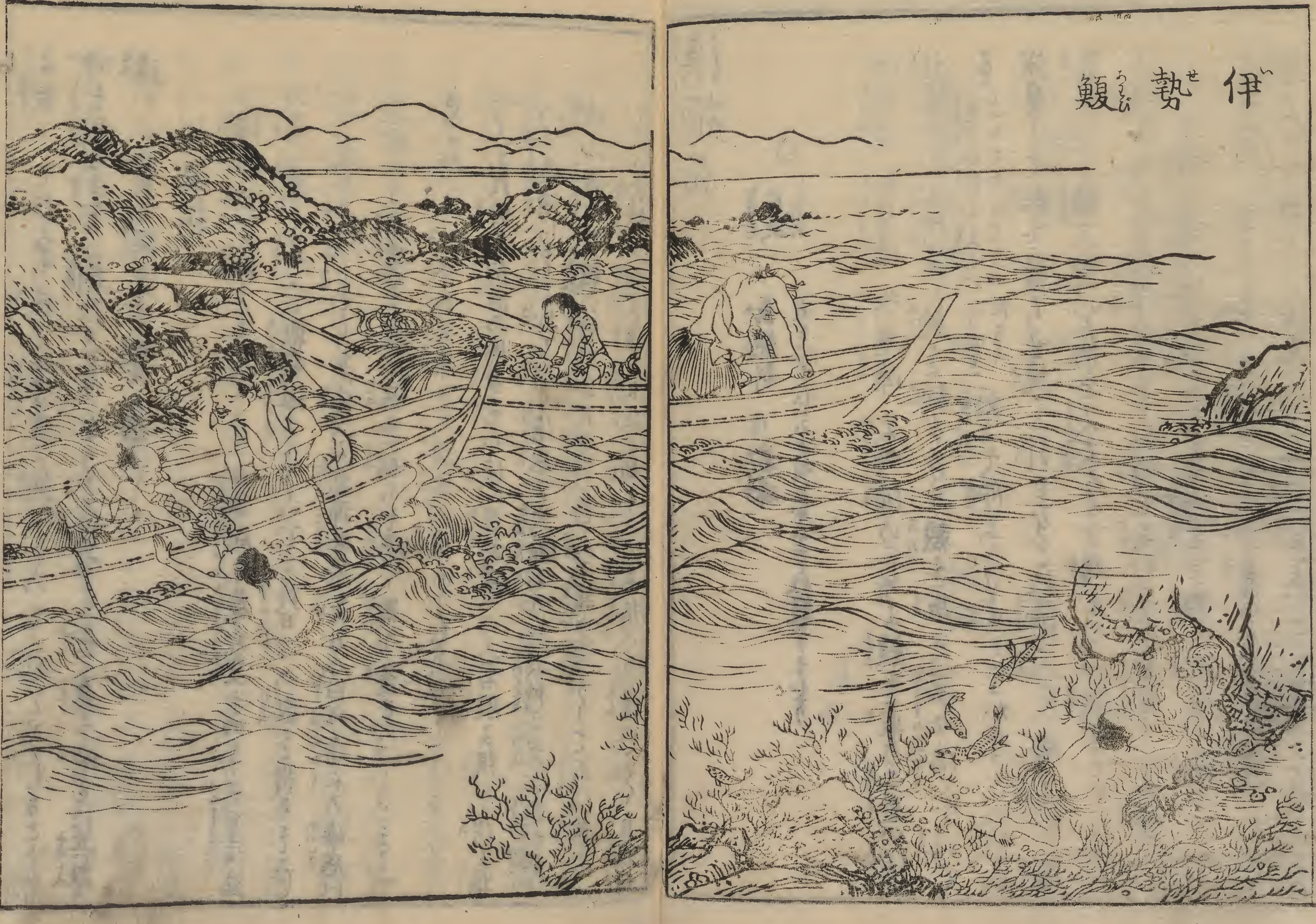
○若狹鯛　同鰈并塩蔵風乾　附　他國鯛
○讃州榎股攊網　同五智網
○能登鯖　同他州釣舟
○廣島牡蠣　同畜養法　種類

漁捕品

○鰒　長鮑制　附　真珠

或云いそあわびハ石决明と本字にて鰒ハトコフシなり

伊勢國和具浦御座浦大野浦の三所に鰒を取り二見の浦北塔世と云所にて鮑を制す也鰒を取には必女海人を以てを是女は能く久しく呼吸を止めてたもてるが故なり船にて沖ふかく出るにかならず淀鶺伐具して船を盪らせ縄を引せなどし海に入るには腰に小き桶簀を附て鰒三四ッを納るゝ大なるを得ては二ッ許にしても浮めて浅き所にては竿を入るゝに附て浮む是を友竿といふ深き所にては腰に縄を附て浮んとする時是を動し示せば船より引あぐるなり若き者ハ五尋卅以上ハ八十尋十五尋陖際限とす也皆逆に入て立游ぎし海底の岩に着たるをおこし篦をもって不意


伊勢鰒

に乗じてはるゝち取て蒲簀に納むそのる息とゞむること暫時なり朝なタなに馴たることなりとはいへども出て息を吹く其聲遠くも響き聞えて實に悲し

附記

○海底に入て鰒をとること　日本記允恭天皇十四年天皇淡路の島に獵し給ふに獸類甚多しといへども終日一つの獸を得ることなし是に因て是をトえしめ給ふに忽神霊の告ありて曰此赤石の海底に真珠あり其珠をもて我を祠らバ悉く獸を獲させべしとさとして更に所々の白水郎を集めて海底を探らしむ其そこふかくして至ることなしここに時に阿波の國長邑の海人男狹礒といふ者腰に縄を附て踊入て差頃ありて出て曰く海底に大鰒ありて其所に光を放つ殆ど神の請所其鰒の腹中にあるべしと人の議定によりて再び探とて入てかの大鰒を抱き浪上に浮て頓すして息絶たり案のごとく真珠排乃子の如き物を腹中に得たり今男狹礒が死を悲れみ葬りて墓を築き尚今も存せりとぞ此時海の深さは六十尋ありしてふ男海人の業なるをバ其勞れをおもひやられ侍る後世是を摸擬して箱崎の玉とりとて謡曲に著作せしハ此故事なるべし

○鰒ハ凡介中の長なり古より是を美賞す大なる物徑尺又余小なるもの二三寸水中にかくれる貝の類にまれなく躍遷して以て絵止つ

○五畿内の俗是をアて貝といふハ海人の取るものなればなるべしアハビといふも偏に着て合ざる貝なれども合ぬ實といふ儀なるべし萬葉十一に「伊勢の海士乃あさなゆふなにかづくてふあはびのかひのかたおもひにして　同七に「伊勢の海乃あまの嶋津が鰒玉とりアて後もか恋のしけくなん　又十七に　着石玉ともかけり○雄貝ハ狹く長し雌貝ハ円く短く肉多し但し九孔七孔のもの甚稀なり

○制長鮑　俗に熨斗の字をかくハ誤なり熨斗ハ女工の具衣裳を熨し伸その器にて火のしのことなり

先貝の大小に随ひ剥べき數算を量て横より數々に剥かけ置て

薄さ丹にて薄くと剥口より廻し切る事図のごとし豊後豊島蔦
に敷き並らべて乾が故に各筵目残帯たり本末にある束ぬるが為
なりさて是をノシとらふる昔ハ打鮑とて打栗のごとく打延し裁
截などせし故にノシといひ又干にあわびとも云り
○又干鮑ハつねびとも云に往昔の食類なり又薄鮑とも云り江次
第忌火御飯の御菜四種薄鮑干鯛鰒鰺ともし見へたり今壽賀の
席に掛武ハかざりのしなどくとして用ゆるハ足利将軍義満
の下知として今川左京大夫氏頼小笠原兵庫助長秀伊勢武
蔵守満忠等に一天下の武家と十一位にわかち御一族ハ大名守護
外様評定等の諸礼に附て行はせらるより起る事三義一統に見
えたり往昔ハ天智帝の大嘗會に干鮑の御饌にあり延喜式諸祭
の神供にも悉く加へらるる事一伊勢国ハ本朝の神都にして鎮座ゆ
多し故に伊勢ハに制せる所謂又ハ飾物にハになびして食類たるを

もあるべし尚鎌倉の代前後まで常に用て専食類とせし其證ハ
平治物語頼朝遠流の条に
○佐殿ハにの國建部明神の御前に通夜して行路の祈をもやさ
んとありけるが夜人まづまりて御供の盛安やなる小都にて御
出家の事ありべからさるよしゃんひしハ不思議の霊夢と叢ある
し故なり君御浄衣にて八幡へ御参りて大床に座ハ盛安御供して
ありさの石畳の上に伺公まつりしに十二三許の童子の弓箭を抱
きとし大床に立せ給ひ義朝が弓筋石て系アリとかされしハ御寶
殿の内よりけさかさ御聲にてふつく納めたけ給ハは頼朝に給へ
んとるぞ是頼朝に喰せよと仰らるるハ天童物を持て御前にな
かせ給ふに何ものぞと見奉れハ打鮑といふ物なり 中略 それをたまふと
仰らるからぞ御覧ぜしかバ六十六本ありかのめし鮑を両方の
手におしにぎりてそれ処を三口まいりちいささく処を盛安にな

けふせ給ひしと懐中するとなじはひしいと云く　下略

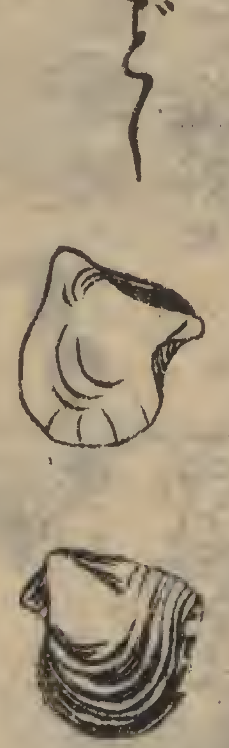
此文義味ハ通し又今西國の方より烏賊のし海老のし或ハ生海鼠のしなど出せり至て薄く剥て其様浄潔にして且美なり

○毎年六月朔日志摩國崎村より両大神宮へ長鰒を献じ故に其地をノシサキ共云へり又サヽエサキ共云へり今紫螺にて作る事なりし是延喜式に御厨鰒と見へたり又毎年正月東武へ献上の料ハ長三尺余巾一寸余其余数品あり

○真珠　漢名　李蔵珎

是ハアコヤ貝の珠なり即伊勢にて取りて伊勢真珠と云て上品とし尾州を下品とし肥前大村より出るハ上品とはすれども薬肆の交易にハ用ひられずアコヤ貝ハ一名袖貝といひて形袖に似たり和歌浦にて胡蝶貝とも云大きさ一寸五分二寸ぐらゐ灰色にて微黒を帯たるもあるなり内白色にして青き有光ありて厚し殺生ども貝毎にあるにはあらず珠ハ伊勢の物形円く微し青みを帯ぶ又圓からず長くして緑色或ハ帯ぶるとの石決明の珠あり薬肆に是を貝の珠と云尾張ハ形正圓からず色鈍くて光耀なく且小なり是は蛤蜆淡菜等の珠なり

形かくのごとし

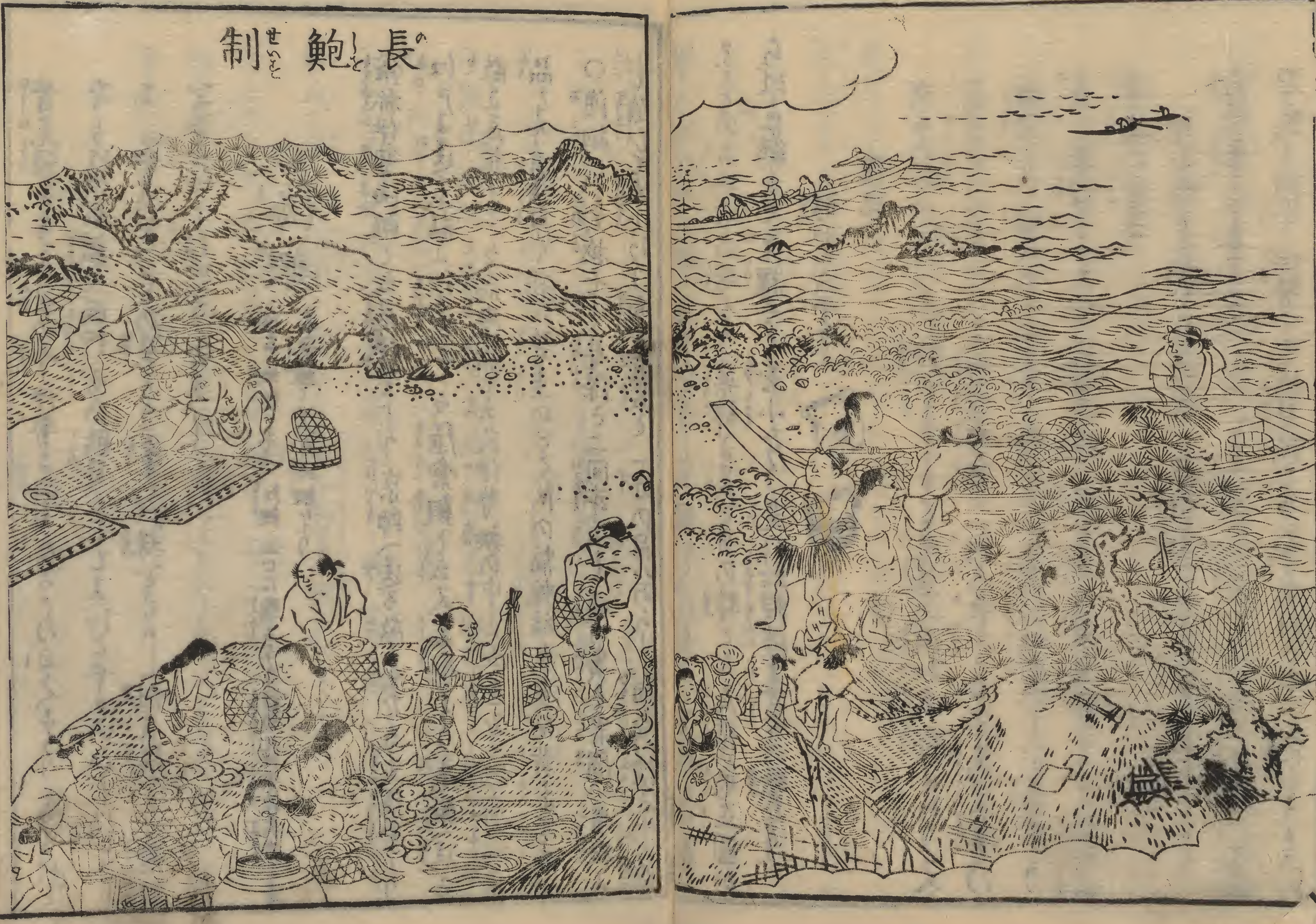


附記

或云あこやといふハ所の名にして尾張の國知多郡にありて又奥州にも同名あり又新猿楽記にハ阿久夜玉と見え萬葉集乃鰒玉と云ふ此にあこや玉と戯せり又近江次間かくハと云貝より多く取得るといへり貽貝の珠ハ前に云尾張真珠なり又西行山家集のうたに

あこやとるいかひのからを積置て宝の跡をみするなりけり

右の条々と見るにあこやと尾張の所名とせバ真の真珠ハ尾張なるべき或今伊勢にて此貝或とりて名ハあこやと称するものハ


長鮑制

昔尾張に多き貝の今伊勢にのミ有るとは見へさうりあつりけれど
ならびに六帖鰒玉西行が山家の貽貝もともにいてやといひしれむかし
あこやにいろ〳〵の貝より多くれ珠をとらんし故に混じて惣称
とあこやとはいひしなるべし

○海鰕　漢名　蝦魁　釈名　紅鰕　エビは惣名なり種類凡卅余種其中に漢名龍鰕といふも海鰕なり

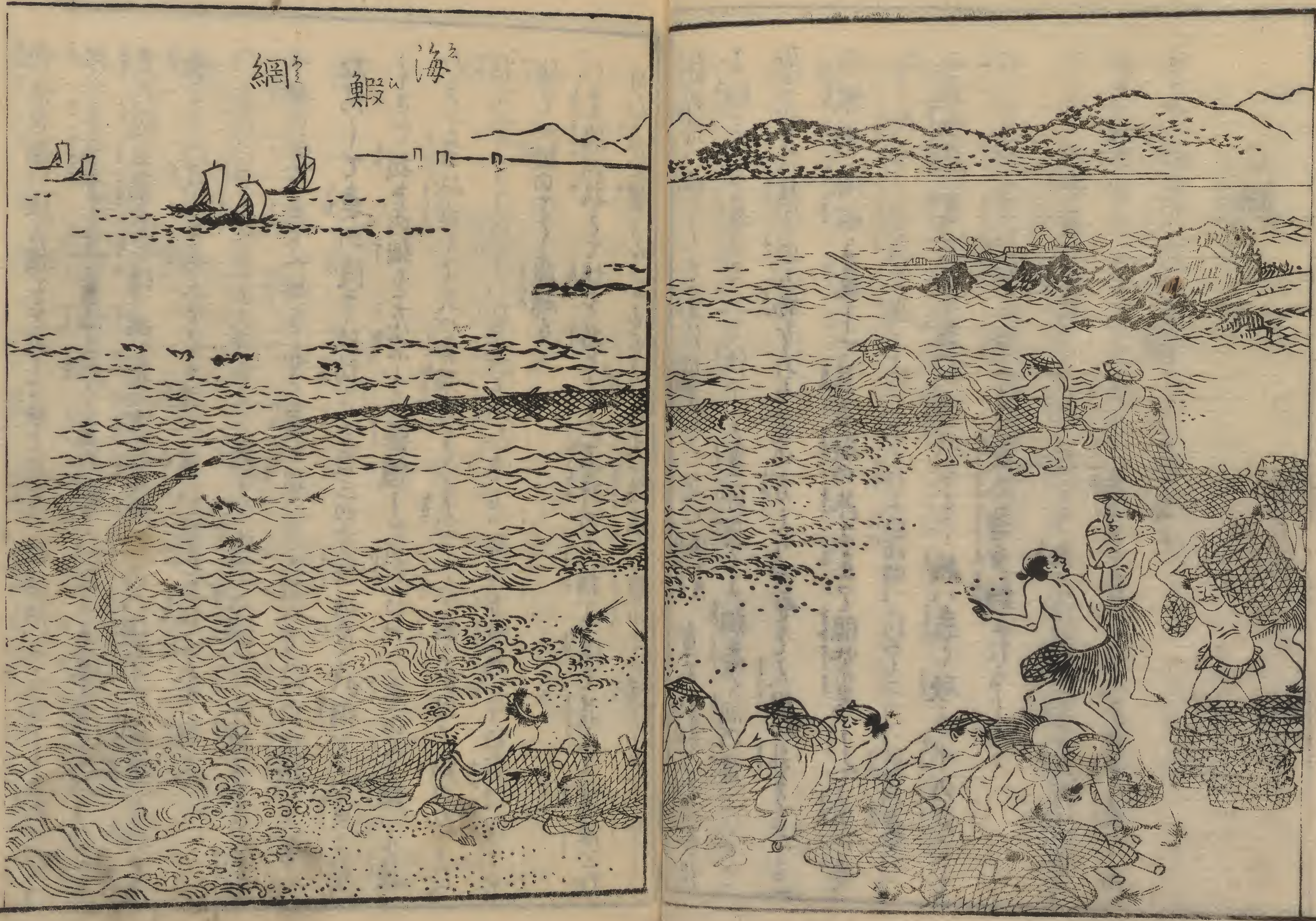
俗称伊勢海鰕と云是伊勢より京師へ送る故に云なり又鎌倉より
江戸に送るが故に江戸にては鎌倉鰕と云又志摩より尾張へ送る
故に尾張にては志摩鰕と云又伊勢鰕の中に五色なる物有甚奇
品なり鬚白く背ハ碧石重のごとく其輪緑色其他黄赤黒相雑

○漁網ハ大抵七十尋深さ二間斗但し磯の廣さ岩間の廣狭に
も随ひて大小あり向と左右と三方の目ハあらし向ふの深さ十ひろ
許の目ハ細くして是を袋といふ　アバ（浮子也　欐と用）　重石（陶瓶と用）　大抵鯛網
に似たり日暮に入れ是を張りて翌朝是を上ぐに鰕悉く網の目にさゝりて
かゝる是ハ後に退る物なれバ尾の方よりさゝりて又網の外よりもかゝるべし

○鰕の腸脳に属して其子腹の外に在て眼紫黒にして前に黄
なる所あり突出て疣子のごとし口に鬚四つありて二つの鬚ハ長さ一
二尺手足ハ節ありて蘆の筍のごとし殻ハ悉く硬き甲のごとし
好んで踊る是海中の蚤なり蚤亦惣身鰕にたるなし

○エビの訓義ハ柄髭なり柄ハ枝なり鮑といひ江と云も人の技海乃
枝なり蝦夷とエビスといふハ是毛人島なるによりてなり之正月幸盤にも用
ゆるハ海老の文字を祝したるなるべし

○鰤


海鰕網

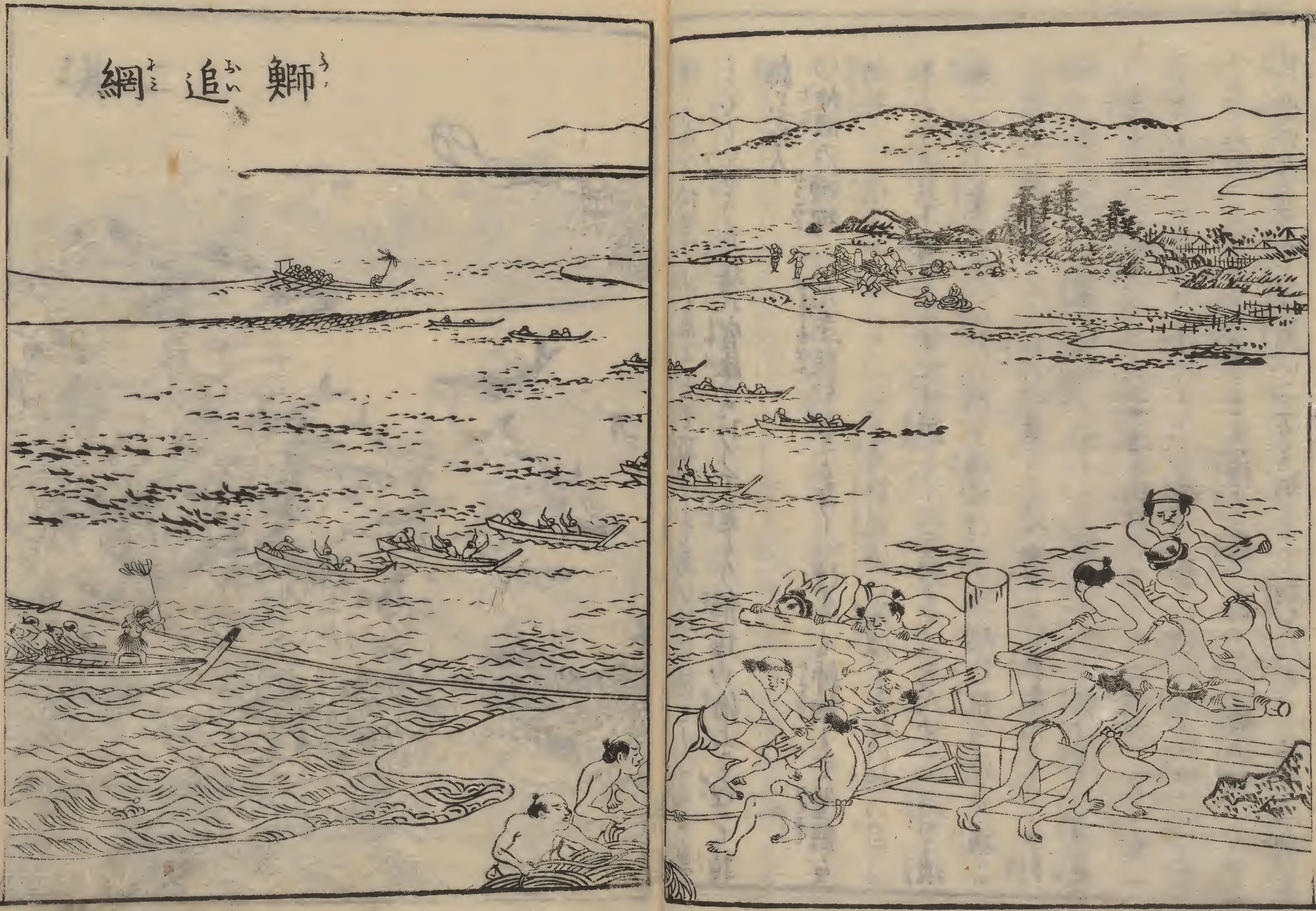
同 打圖書画

丹後與謝の海に捕るをもの上品とす是ハ此海門にイ子と云所ありて
椎の木甚多し其實海に入て魚の餌となる故に美味なりといへり○北に
天乃橋立南に宮津西ハ喜瀬戸是與謝の入海なり魚常に此に遊
長ずるに及んで出んとする時を窺ひ追網をもつてこれを捕ふ
○追網ハ目大抵一尺五六寸なるを縄にて作て入海の口に張るなり尚數
十艘の船を並らべ艫を扣き魚を追入(り)又目八寸許の縄網を二重に
おろして魚の洩るを防ぎ又目三四寸許の苧の網を三重におろ
しさて両方の網を左右より轆轤にて引よせ三重の苧網ハ手に操
ひきて袋網近くよれバ魚踊群るを大なる手網にかけて磯の砂上へ
投上るなり浮子ハ皆桶を用ひ重石ハ縄の方焼物苧の方は鉄にて
作り土樋のごとく連綿す
○先腸を抜きて塩を施こし石斗の大桶に漬て其上に塩俵をお
ほひ石を置きておもをなり○又一法塩を腹中に満し是を土中に

成して或ハ両に破り或ハ両に截り又再び白泥を延べて範に摸し或ハそのまゝにて印を押もあり又おろし土の銹水を和して塗り合取付などもするなり○一には圓器といひて凡大小億萬の杯盤ハ人間日用の物にして其數を造る車十に九なり此圓器を造るにハ先陶車を製して其圓盤上下二つにして下の物ハ少し大なり真中に真木一根を堅く埋む車三尺許高さ二尺許上の車の真中に土を置て造る也下の車ハ工人の足にて廻し須臾も廻りて止ことなし両手をもつてかの上の土を上へ押捧げ指自ら内に交りて車の旋轉が中こ拇指ハ器の底にありて其形の異法心にまかせさま〴〵手のうち指尖の妙工見るがうちに其數を造りて其様千萬の數も一軸の内に出るがごとくにして大小をはかりやまさは又擂鉢の類の外の輪臺を付るには微し乾して再び車に上せ小刀をもつて輪臺の内外を削りて成し碎缺もある時は補ひ或ハ鈕手瓶の水口などハ別に造りて粘土を合せて

埋み莚を伏せて水氣を去りて取出して再び塩を施こし薦に裹みても出せり市場ハ宮津にありて是より網場の海上に迎へて積歸るなり

○他國の鰤網　九手段かゝることなしいづれも沖網にて竪網と細物にて深さ七尋より十四五尋許尚海の浅深にも任す網の目ハ冬より正月下旬までを七寸許とし二三月よりハ五六寸を用ゆ漁船一艘に乗人五人也四人ハ網を操あげ一人ハ艪を取る浮子ハ桶にて重石ハ砥石のごとし網を置くには湖中の魚の竈のごとくに引廻し魚の後へ退くを防也かくて海近き山に遠目鏡を構へ魚の集る所を伺ひ集りたるときハ海浪光耀ありて水一段高く見へ魚一尾躍る時ハかゝる時は千尾なりと察し麾を振て船に示さる是を辻見又村ぎみとも又魚見とも云海上に待るけしき二艘の船にありて其麾の進退左右に随ひ二方に別れて網をおろしけて漕廻ハる



鰤追網

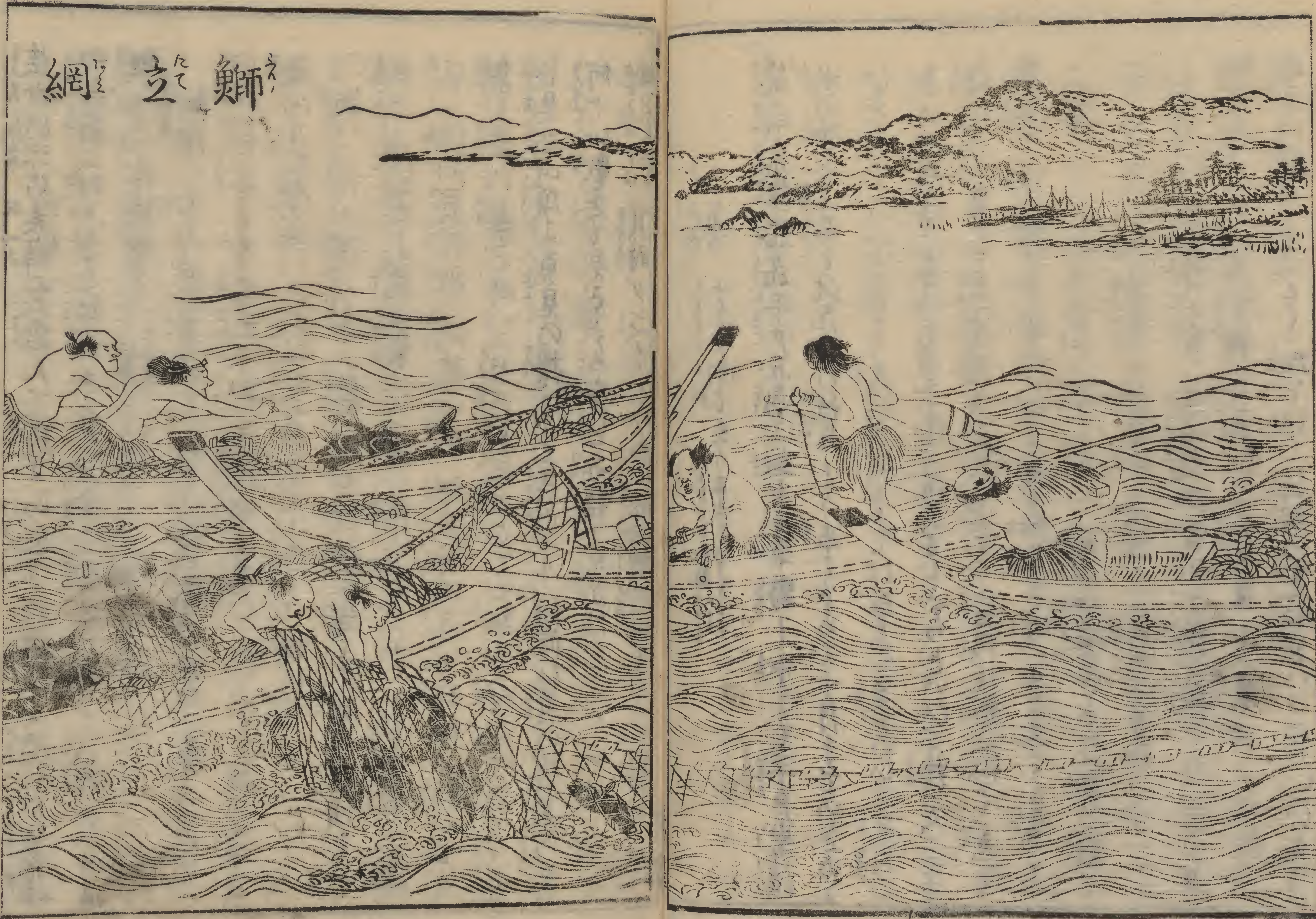
其二

事二里許にも及べりひきたぐるに轆轤手操など國〻の方術大同小異にして略相似たり
○或云鰤ハ連行て東北の大浪を経て西南の海を繞て丹後の海上に至る比に魚肥脂多く味甚甘美なり故に名産とすと云
○鰤ハ日本の俗字なり本草綱目に魚師といふハ老魚又大魚乃惣称なれど其形を不釋或ハ云海魚の事に於て中華に就く取皆甚粗なり是は大國にして海に遠さが故に其物得て見る事難かれど唯傳聞の端をのミ記せしこと多しされども日本にて鰤乃字を制しハ即魚師を二合して大に老たるの義に充るに似たり又ブリといふ訓も老魚の意を以く年経てたるのフリによりてフリの魚といふを濁音に云習ハせるなるべし ○小なるを ワカナゴ ツバス イナダ メジロ フクラギ ハマチ 九州にてハ大魚とも称
まるがむつるに年始の祝詞に贈る物なるし

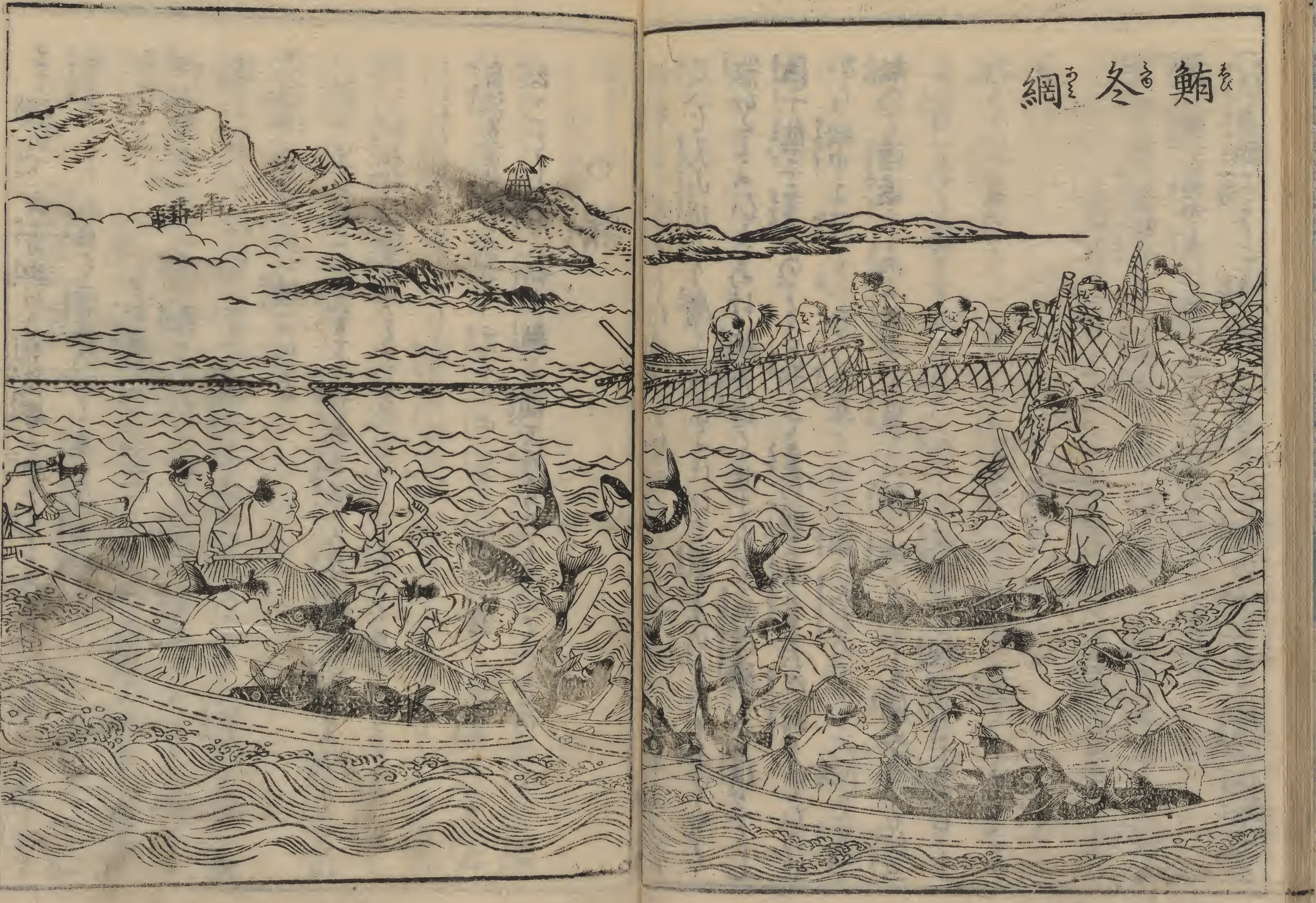
○鮪 大なるを王鮪 中なるを叔鮪 俗にメクロトモ云 小なるを鮥子とあり 東都にてまぐろと云

筑前宗像讃州平戸五島に網とる事夥し中にも平戸岩清水の物を上品とし凡八月彼岸より取はじめて十月までのものをひれながといふ十月より冬の土用までに取ふを黒といひて是大冬の土用より春の土用までに取るをまぐろといひて纔一尺二三寸許なる小魚にて是黒鮪の去年子なり皆肉は鰹に似く色ハ甚赤し味ハ鰹に不遠凡一網に獲る物多き時ハ五七萬にも及べり
○是をハツノミと云ハ市中に家として一尾を買者なけれハ肉を割て秤にかけて大小其需に應ぜ故に他國にも大魚の身切と号るか又是をハツと名付る事ハ昔此肉を賞して纔に取そめしをかけ駆て募るに人其先鋒を争ひて求る事今東武にて初鰹乃遅速を論ずるがごとし 此を以て初網の先駆をハツとハいひけり

鰤立網



後世此味の美癖を悪んて終にふかされ賤物に陥りて饗膳
の庖厨に加ふることなし されども今も賤夫の為には八珍の一つに
擬て さらに称賞を ○此魚の小なるを干て干鮪のませりの ともまうろう
萬葉集
鮪つくとあまのともせらふいさり火のふにハ出なん我下もひを
○礼記月令に季春天子鮪を寝廟に薦むと されども鮪の字に
論ありて今のしびとは定めがたし 尚下に辨ず
○網ハ目八寸許にして大抵二十町許細き縄にて制を底にして
其形ハ箕のごとし 尻に袋ありて縄ハ大指よりふとくして常に海
底に沈め置き網の両端に船二艘宛付て魚の群輻を待なり若
集る事の遅き時ハ二月乃至三月とても網を守りて徒にまるせ
ても是亦山頂に魚見の櫓ありて其内より伺候ひ魚の群集何萬
何千の数をも見さだめ麾を打振りてかぬいろくとはからふか
勧てイロハといふ小船三艘出一艘に三人宛腰簑襷
鉢巻して飛がごとくに漕よせ網の底に手を掛て引事をまれに
及べど又山頂より麾を振ふにしたがひて数多のダンベイ打よせて
惣かゝるとよびさわげ網舟近くせまれバ魚浮騰して涌がごとし
漁子熊手を鳶口のごとき物にて魚の頭に打付れバ弥騒ぎておのづ
から船中に踊り入 尽さぬれバ網ハ又元のごとくに沈め置て
船のミ漕退き 尻に付たる袋にハ鰯二艘だにも満ぬほども他魚
にハ目とかくはとまるし是ハ久しく沈没せる網なれバ苔むし
たるを我巣のごとくになして居まりとぞ 尚図に照らして見るべ
し
○又一法に釣りても捕るなり是若狗の術にて其針三すぢより
苧縄長百間針口より一間程ハ又苧にて巻く 是ハ鼠尾といふ餌を
鰹の腸を用ゆ糸は捕へたぐりて竿に付ることなし
○此魚頭大にして嘴尖り鼻長く口頷の下にあり頬腮鉄兜のご


鮪（しび）冬（ふゆ）網（あみ）

そく頰の下に青斑ありて死後眼に血を出すを脊に刺鬣氣ありて鱗なし
蒼黒にして肚白く雲母の如し尾に岐有硬して上大に下小なり大
なるもの二三丈小なる者七八尺肉肥て厚く此魚頭に力あり頭陸に
向ひ尾海に向ふ時ハ懸てこれを採こと易し是尾に力なきが故なり
淺に寄ども浮び日を見て眩来る時ハ群となせり漁人これを捕
て脂油を采り或ハ脯に作る

○鮪の字をシビに充るは其義本草又字書の釈義に適ず然れ
ども和名抄ハ国書によりて魚の大小乃名とも異なるを其義な
きにしもあらざるべし又日本記武烈記眞鳥大臣の男の名鮪とかけ
自注慈硯とも訓せり是より中華に海物と釋く事甚粗成るか
云がごとし故に姑く鮪に随て可なりとも いそんとシビの訓義未詳

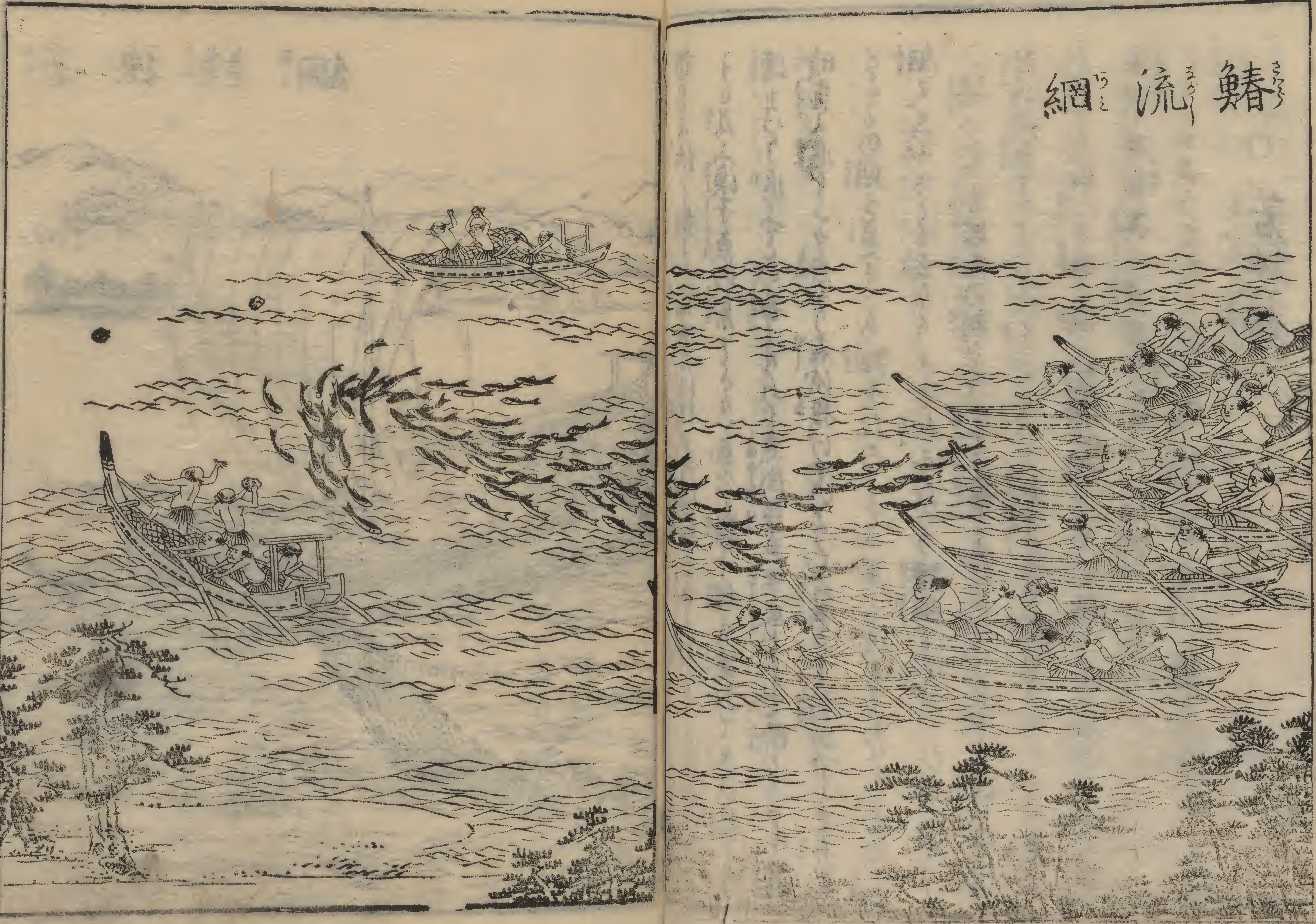
○鰆

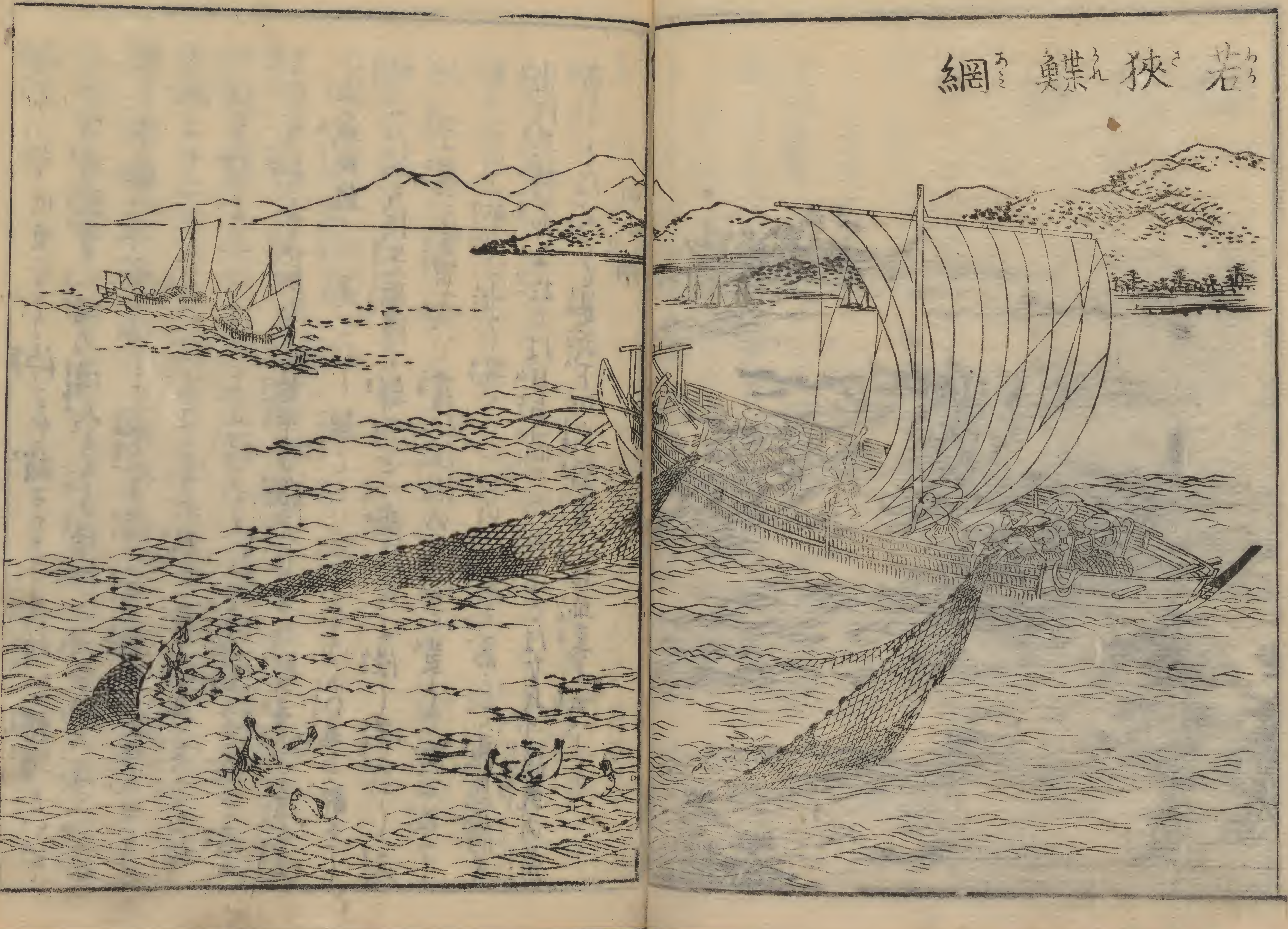
讃岐の海に流し網にて捕五月以後十月以前に多し大なるものの長六七尺
にも及ぶ漁子魚の集まるを見て數十艘を連ねて魚の後より
漕まはり追ふこと甚しければ魚も疲労し馮虚として酔がごとし其
時先に進むる舟より石を投げていよいよ驚かし引かへして逃ん
とするの期を見さだめ網をおろして一尾も洩さぬとなし是を大
網又まかせるとも云なりさて網をたぐり攩網にてすくひ取るなり

○鰆の字亦国俗の制なり字書に春魚とあれども纔に二三寸
計の微魚にてさらに充べからず大和本草馬鮫魚に充たて曰魚大
なれども腹小に狭し故に狹腹と号くサを狭とす也なり国書曰青斑色
無鱗有歯其小者謂青箭云く○此子甚大なり是を乾し
たるをカラスミといへり即乾し子と云但し鯔の子の乾たるに勝る

○若狹鰈

鰆流網




若狭鰈網

海岸より卅里ばかり沖にて捕るなり其所を鰈場といひて若狹越前敦賀三國の漁人どもみな操綱を用ゆ海の深さ大抵五十尋鰈ハ其底に住みて水上に浮む事稀なり漁人卅石斗乃船に十二三人舟の左右にこれ帆を横にかけ其力を借て綱を引なりアバは水上に浮きイハは底に落て綱を廣めるなりあみに子細なし綱中に混て獲る物鱏多くして[illegible]

○塩蔵風乾　是とむし鰈と云ハ塩蒸なり火氣に觸さし物にハあらず先取得し鮮物を一夜塩水に浸し半熟し又砂上に置き藁薦を覆ひ温濕の氣にて蒸して後二枝づゝ尾を糸にて繫ぎ而して乾かし一日の止宿も忌みて即日京師に出す其時節に於ては日毎隔日乃往還とはなれり淡乾の品多しといへども是天下の出類雲上の珍美と云べし

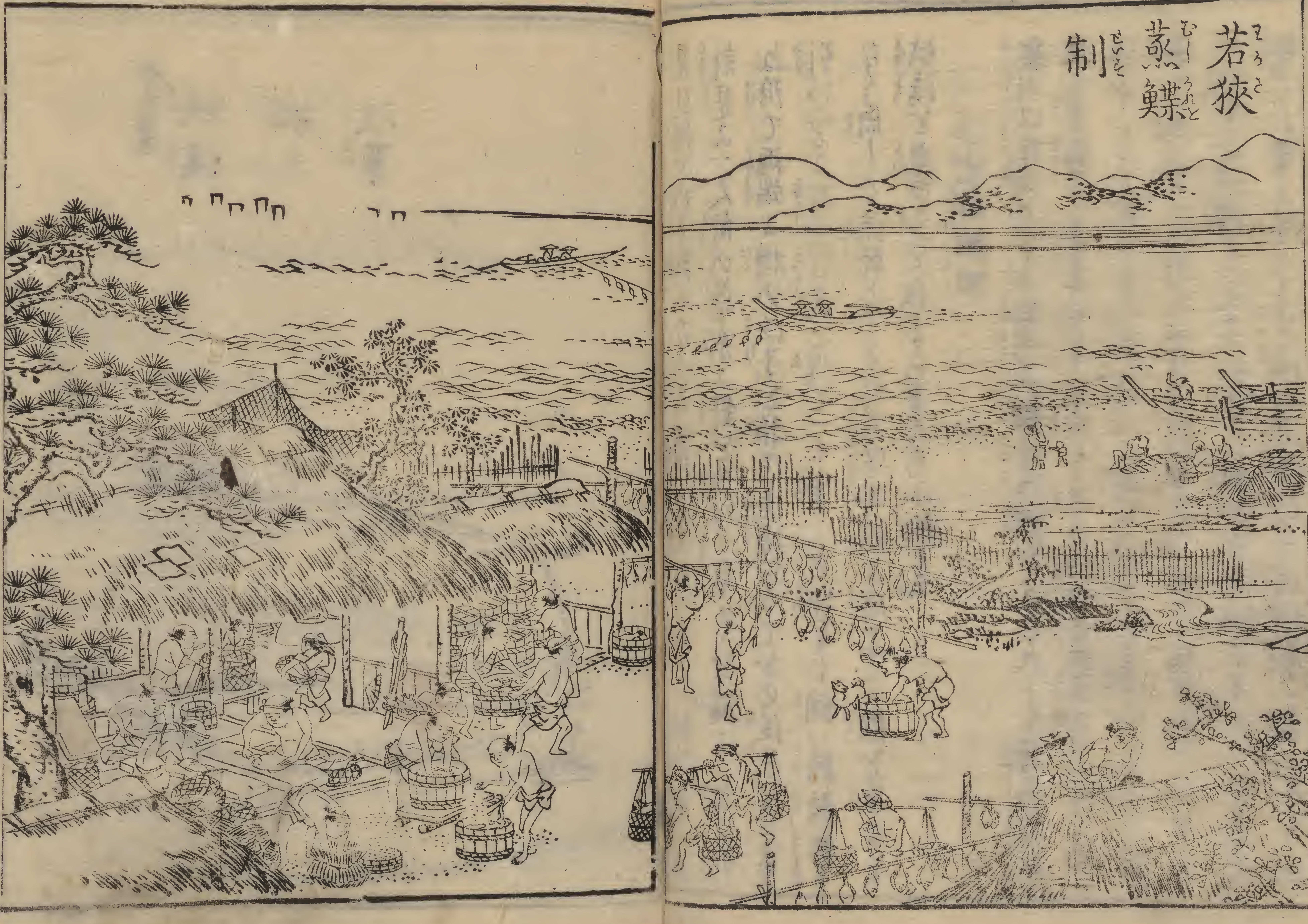
○同小鯛

是延縄とて以て釣るなり又せ縄とも云縄の太さ一掴許長さ一里許是に一尺許の苧糸に針を附け一尋くと隔てゝ縄に列ね附て両端に樽の泛子を括て差頃ありてかの泛子を目當に引あぐるに百糸百尾を得て一も空しき物なし餌ハ鯵鯖鰯らなり同しく淡乾とするに其味亦鰈に勝る ○鱈を取るも此法を用ゆことゝ縄てへまころ小鯛と云

○他邦鯛網

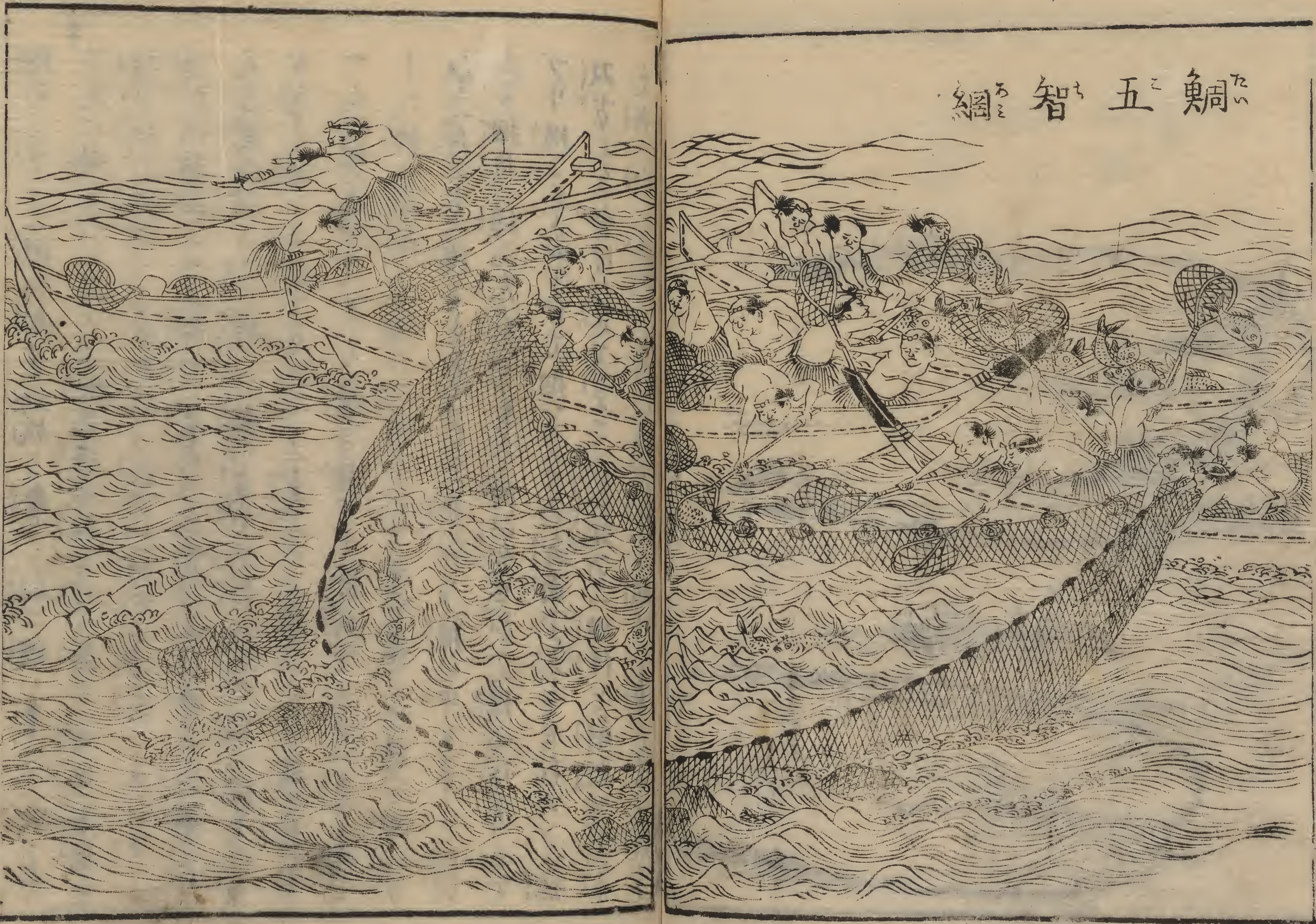
畿内以佳品とする物明石鯛淡路鯛なりされども讃州[illegible]に捕る事彩し是等皆手操網を用ゆ海中巖石多き所にてはブリといふものにて追て便所に湊むブリとは薄板を糸にはけ長き縄に多く列らね付け網を罝くが如くひき廻しこれをブリハ水中に運轉して木の葉の散乱するが如しされば魚是より驚きれ瞿々として中流に湛浮ひブリの中真に集るなり此

若狭蒸鰈を制



讃刕榎股
鯛擺網之次第

三



鯛(たい)五(ご)智(ち)網(あみ)

縄の一方に三艘の船を両端に繋ぐ初二艘ハ乗人三人にて二人ハ縄を引き一人ハ樫の棒或槌を以て鼓て魚の分散を防ぐ此三艘の一ツをかはらご船といひ二を中船と云ひ先に進むを網船といふ網舟ハ乗人八人にて一人は麾を打振りて七人ハ艪を採る又一艘ブリ縄の真中の外に立て縄の沈まざるがる又縄を付副て是をひく乗人三人の内一人ハ縄を採て一人ハ艪を採て一人ハ麾を振りて能程を示せバ先に進みし二艘の網船ブリ縄の左の方より麾を振りて櫓を押切りひく舟の方へ漕よせそれぞれひく舟ハブリ縄の中をさして漕ぎ入る網舟ハ縄の左右へ分きて向ひ合せひく縄のかぎりに至りブリ縄にまぐらせかけて網とブリの外面へまぐらせおろし添双方より曳けバ是を見て初両端の二艘縄を解放せバひかえ舟の中へ是をたぐりかける時に網の内へ漕よせし終り

網舟二艘の港板を遣ちがへて打よせ引去ばかるに魚ハ漏かぶく踊上りたぐり網を潜きて頭を出しかしこるに尾を震ひ飛くとして電光に異ならず漁子是を攩網をもて悉く小取船へ汲ひ入れて小取船 乗人三人皆艪を採て磯の方へ漕でよせるふなりかくして捕るをごち網と云

右ブリ縄の長凡三百二十尋大網八十五尋深さ中にて八尋其次四尋其次三尋なり上品の苧の至て細きを以て目ハ指七ッさしなりアバハ刳り泛子なり重石ハ竹の輪を作り其中へ石を加へ糸にて結ひ付て鼓のちぶくのごとし右網を一房二房といひて何房も継合せて廣くし其結繋ぐの早業一瞬とも待たず一房とは幅四間に下垂十間許なり

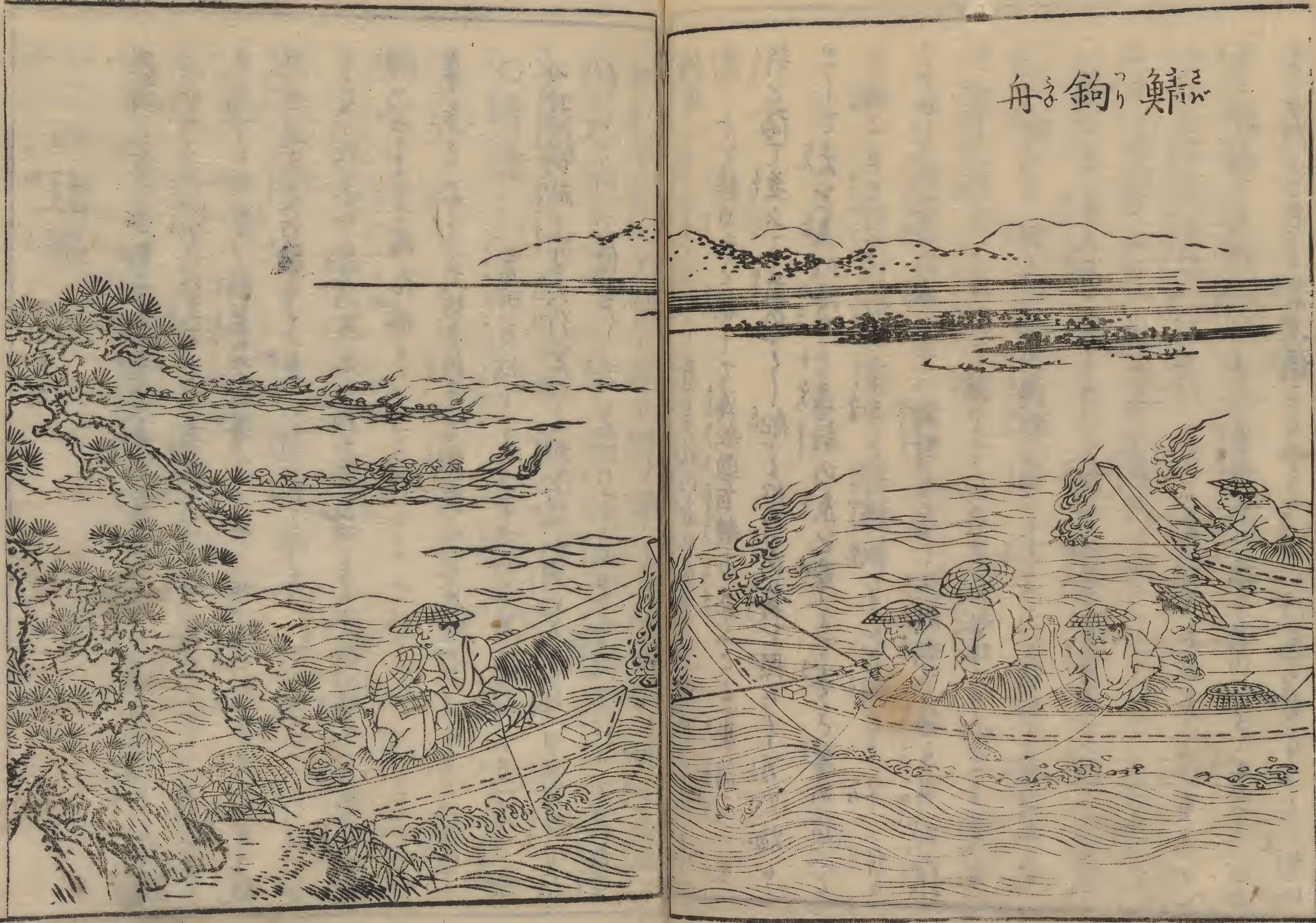
○蛇骨と号る物同國白濵に多し故にまく此ごち網に混じ入りて得る事多し

○比目魚と云は鰈の惣名なり本草釋名鞋底魚と云ハウシ
ノシタ又クツゾコと云て種類なり鰈の字これに適へり若狭ノ蒸
鰈のことハ大和本草に悉しくのせり東國にてハヒラメと云
○鯛ハ本草に載せず是亦大和本草に悉し故に略す鯛の字ハ
魚に周てほくしても久しけれども是棘鬣魚など正字とす神代
巻に赤目と云又延喜式に平魚と書しハタヒニの意なり中
にも若狭鯛ハハナヲレ又レンコといひて身小にして脊しも色淡黄
にして是一種なりハナヲレの義未詳 他國の方言にヘイケ 又
ヒラダヒといふもともに平魚の轉なるべし 萬葉九長歌
みずの江の浦島が子が堅魚つり鯛つりかねて七日まで 下略 虫丸

○鯖

丹波但馬紀州熊野より出れど甚不り能登を名品とす鯖捕る法
何國も異なることなし春夏秋の夜の定て曇て湖水立上り海上
霞たるを鯖日和と稱して漁船數百艘ずつ並ぶこと一里許又一里
許と隔て並ぶこと前のごとし船ごとに二ツの篝を照らし万火物すご
として天を焦し漁子十尋許の糸を芋にて巻き琴の緒などのごと
き物に五文目位の鉛の重玉を付鰯鰕などを餌とし竿に付る
ことなし又但馬の國にてハ鈎針もなく只松明を振立其影波浪
をうつ穿がごときに魚随て踊りて左の手と船中に入る是又
一奇術なり船も常の漁船にかハりて縁低し越前尚大なり
○鯖の字和名抄にアヲサバと訓ぜ本草に青魚又鯖とかゝるを
カドといひてニシン のことなり其子をカズノコ又カドノコと云
サハの正字未詳 ○サハ といふ義ハ大和本草に此魚牙小し
故に狭歯と云狭ハ小也 云々 東雅云古語に物の多く聚りたるを
を サバ と云へぞ若其儀にもやと云くいはまころ是なりとぞ知れ

鯖釣舟



○牡蠣　一名石花

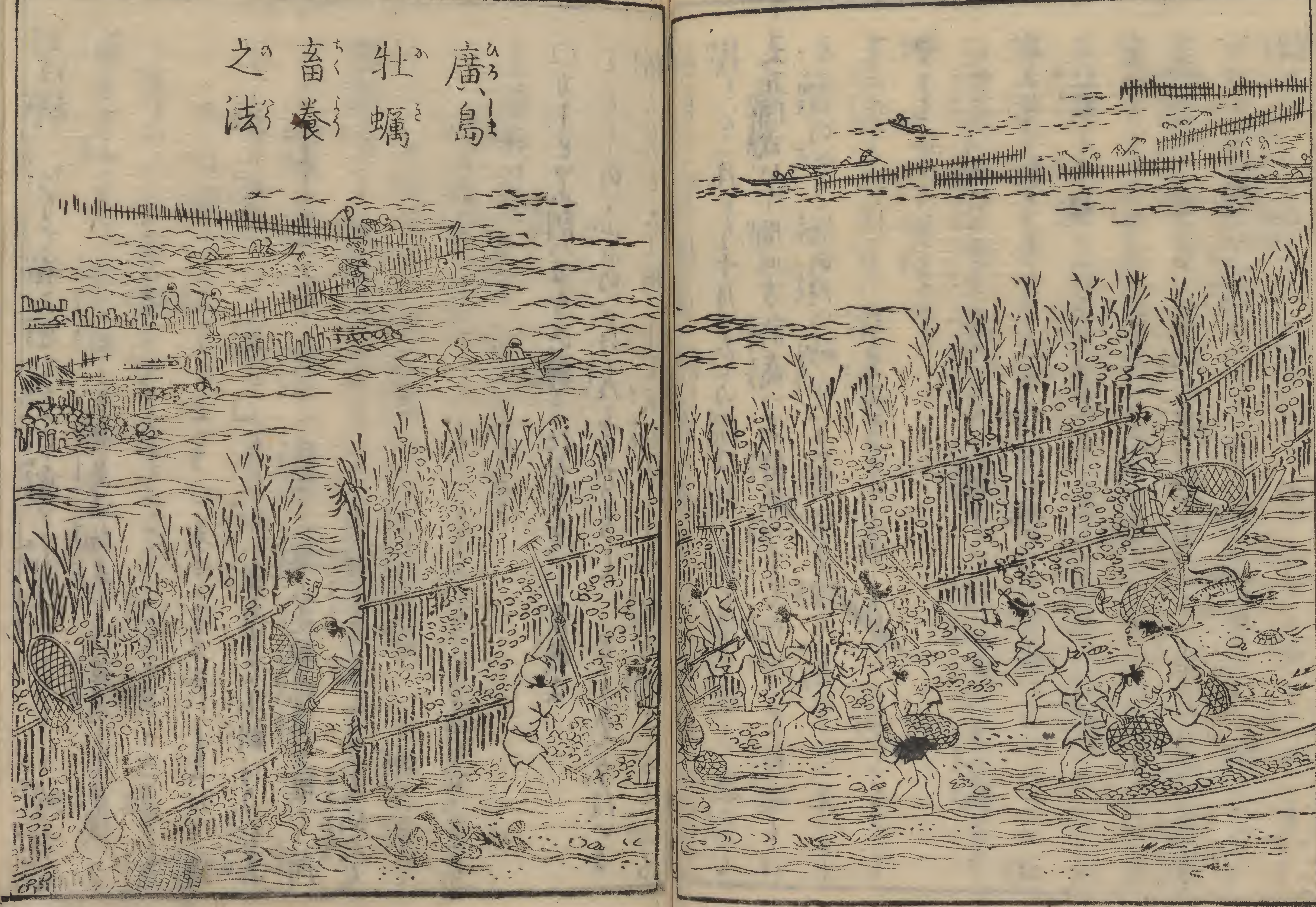
畿内に食する物皆藝州廣島の産なり名品とす播州紀州泉州等に出るものハ大にして自然生なり味佳ならず又武州参州尾州にも出せり廣島に畜養て大坂に售る物皆三年物なり故其味過不及の論なし畜ふ所ハ草津仁保浦たんなゑばひうなふなこし等の五六ヶ所なり積ミて大坂濱にて繋ぐ數艘の中に草津仁浦より出る者十ヶ七八にして其畜養する事甚多し大坂に泊ること例歳十月より正月の末に至て帰帆す

○畜養

畜所各城下より一里或ハ三里にも沖に及ぶ干潮の時潟の砂上に大竹をもて垣を結ひ列ぬること凡一里許号てひびと云高一丈餘長一丁許を一はたて定め无し分限に任せて其數幾ばくも畜ふ垣の形ハへの字の如く似り三丈余の隔を所々に明て魚其内に聚を捕しひく潮の来る毎に小き牡蠣又海苔の付て残るを二月より十月までの間は時々是を備中鍬にて掻落し又五間或ハ十間四方許高一尺許の同しく竹垣にて繞廻したる籞の如き物の内の砂中一尺許堀て埋ミ畜ふ事三年にして成熟とす海苔ハ廣島海苔とて賞し色々の貝もとりて中にもかきり貝多し

○蚌蛤の類皆胎生卵生なり此物にして惟化生の自然物なり石に付て動くことなけれども雌雄の道なし皆牡なりとぞ故に牡蠣と云蠣とは其貝の粗大なるを云石に付て磈礧をなして房のごときを呼んで蠣房といふ初め生ずるときハ唯一拳ばかりのごとくなるが四面漸く長じて一二丈に至る物も有なり一房毎に肉一塊ありて大房の肉ハ馬蹄のごとし小きハ人の指面のごとし潮来るごとに諸房皆口を開き小蟲の入るを合せて腹に充ると云へり

廣島牡蠣畜養之法



又曰礒にありて石に付て多く重て山のごとくなるを蠔山と云
離れて小なるを梅花蠣と云廣島の物是なり筑前にて是をウ
チ貝といふハ内海の礒に有るよりてなり又オキ貝コロビ貝と云ハ
石に付らず離れて在るを云なり○又ナミでカシハと云なり海
濱に多し形円にして薄く小なるかハ赤ふして小刺なり至美
なり好事の者ハ多く貯へて玩覧に備ふ是韓保昇が説く所
蠣蠣是なり歌書にスてカシハといふは蠣殻の事なり又仙人を
云なり其殻に付く刺幅廣さを云又刺の長く一寸許に多く
附く物を海菊と云又むら雲のごとく刺なきものもありその
色數種あり　右本草并諸房の説を採る
○カキといふ訓ハカケの轉じたるなるべし言訣に
えよしのく岩のかけ道ふみならし　とよめるはいま
岩に崖と云に同して云初じまや物の闕るを云も
其意にてともに方圓の全からざる義なり
○此殻をやきて灰となし壁を塗るを本草に見えたり
○大和本草に高山の大石に蠣殻の付たるを論して挙らうとれ
又本草に云所して午山老人の討論ありいばれを是するとも
知らざれど此に暑をさしども天地一元の壽數改変の時に付
る殻なりと云もいまり迂遠なる説也

日本山海名産圖會巻之三　終